01 1991

1 1 3

ТУ–19–241–82

1

4


студия
ДИАФИЛЬМ



РГДБ
2015
ОФОРМЛЕНИЕ
кондитерских
изделий
Диафильм по
трудовому обучению
для VI—IX кл.

Люди всегда любили вкусно поесть.


А у повара
всегда была
проблема—
как красиво оформить
кондитерские изделия.
3



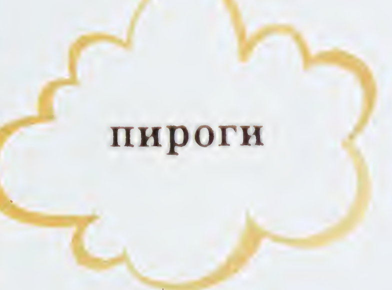
В каком виде подаются блюда из рыбы и мяса, мы с вами уже знаем, а теперь давайте посмотрим, как оформляют кексы,

рулеты,
кулебяки,









пироги





с изюмом, орехами и другой начинкой.



Не устаешь удивляться многообразию форм плюшек,





печенья,




РГДБ
2015
пирожков.
Лодочка
Калачик
Расстегай



Много радости приносит детям печенье в виде сказочных птиц и зверей,







пряники, расписанные
цветной глазурью.



Сколько выдумки и фантазии проявляет хозяйка, приготавливая изделия из теста!







Его можно сделать двухцветным,






а для украшения использовать
фрукты, ягоды,
15



овощи,


орехи,

мак и сахарную пудру.



Самую разнообразную форму кондитерским изделиям придают с помощью нехитрых приспособлений: ножей, тесторезок,



**выемок
различной
конфигурации,**





формочек для пирожных и ромовых баб.



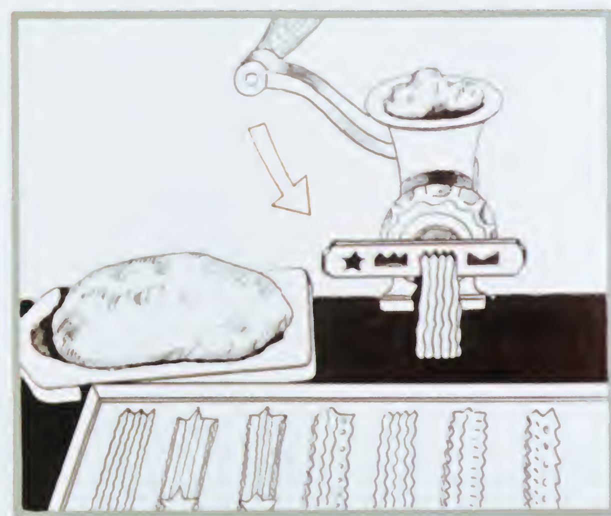
Разделка песочного теста на печенье выполняется вафельной скалкой







или
с помощью
специальной насадки
к мясорубке.







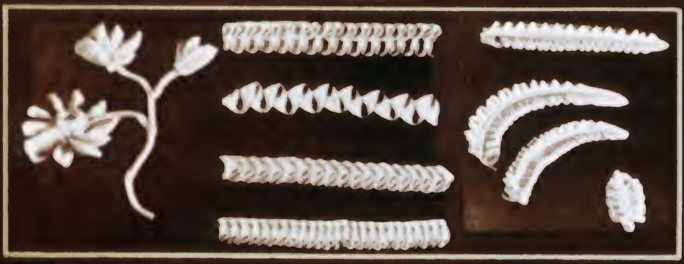


Пирожным «картошка» можно придать форму еловой шишки, ежика, забавных зверюшек.

Очень вкусны
торты и пирожные
с кремом.









Украшения из крема мастер-кулинар выполняет корнетиками с разными срезами.

Обычно фруктовый торт заливают желе или сахарной помадкой,



а на поверхность «Сюрприза» шоколадной крошкой или порошком какао наносят по трафарету несложный рисунок или надпись.



Хорошего мастера-кулинара не зря называют художником. Украшая свои изделия, придавая им оригинальную форму, он дарит людям радость, создает праздничное настроение. Это и свадьба,



и
детский
празд-
ник,



и встреча старых друзей...

Радостные чувства вызывает и нарядно сервированный стол, и красивая, умело подобранная посуда.



Сладкое любят все — и взрослые, и дети. Но у каждого народа существуют свои излюбленные блюда.









Еще в IV веке до нашей эры люди, страдая от жары, придумали смешивать фруктовые соки с горным снегом или льдом. Привезенный Марко Поло из Китая рецепт мороженого итальянцы хранили в строжайшей тайне почти четыре столетия.



Современному кондитеру не приходится все делать вручную. Для поточного производства имеются специальные машины.



Они замешивают тесто,
готовят фарш,
взбивают кремы.

Автоматичес-
кие линии
формуют
кондитерские
изделия,



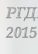


начиняют
их джемом,
вареньем,
орехами.

Выпекается эта вкусная продукция в духовом шкафу в таком количестве, что можно угостить всю школу.




Приятного
аппетита!



КОНЕЦ

Диафильм
создан по программе средней
общеобразовательной школы

Автор О. КОЖИНА
Художник-оформитель Н. ДУНАЕВА
Редактор В. ЧЕРНИНА

Д-012-90

Госкино СССР, 1990 г.
103 062, Москва, Старосадский пер., 7
Цветной